



**MF0257\_1 Servicio básico de  
restaurante-bar.**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

- El curso de “Servicio de básico de restaurante-bar” trata de aportar los conocimientos necesarios para asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

El alumno adquirirá las habilidades necesarias para realizar correctamente las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo, propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas, colaborará en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas, colaborará en el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con instrucciones recibidas y realizar dicho servicio con autonomía en determinadas fórmulas de restauración, realizará operaciones de post-servicio de acuerdo con las instrucciones recibidas.

### □ **Objetivos Específicos**

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

## Contenidos

<b>120 HORAS</b>	<b>MF0257_1 Servicio básico de restaurante-bar.</b>
<b>30 HORAS</b>	<b>UF0053 – Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas</li> <li>• Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de alimento</li> <li>• Requisitos de los manipuladores de alimentos</li> <li>• Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos</li> <li>• Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria</li> <li>• Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos</li> <li>• Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos</li> <li>• Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes</li> <li>• Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas</li> <li>• Fuentes de contaminación</li> <li>• Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano</li> <li>• Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones</li> <li>• Manejo de residuos</li> <li>• Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos</li> <li>• Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos</li> <li>• Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización</li> <li>• Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos</li> <li>• Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria</li> <li>• Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC)</li> <li>• Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación</li> <li>• Características principales del uso de detergentes y desinfectantes</li> <li>• Medidas de seguridad y normas de almacenaje</li> <li>• Interpretación de las especificaciones</li> <li>• Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos</li> <li>• Procedimientos habituales: tipos y ejecución</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniformes de cocina: tipos</li> <li>• Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa</li> <li>• Uniformes del personal de restaurante-bar</li> </ul> </li> </ul>
<b>30 HORAS</b>	<b>UF0058 – Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos</li> <li>• Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio a colectividades             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases</li> <li>• Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones</li> <li>• Ubicación y distribución</li> <li>• Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos</li> <li>• Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso y secuencia de operaciones más importantes</li> <li>• Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías</li> <li>• Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio</li> <li>• Formalización de la documentación necesaria</li> <li>• Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas</li> </ul> </li> </ul>
<b>60 HORAS</b>	<b>UF0059 – Elaboración de platos combinados y aperitivos.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica</li> <li>• Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas</li> <li>• El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones</li> <li>• Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades</li> <li>• Formalización de comandas sencillas</li> <li>• Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente</li> <li>• Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos y modalidades de postservicio</li> <li>• Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de la calidad                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseguramiento de la calidad</li> <li>• Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos</li> </ul> </li> </ul>
<b>120 horas</b>	<b>3 unidades formativas/ 11 unidades didácticas</b>